

# Recette Saison / Rhubarbe - Mirabelle

**Style :** Bière aux Fruits  
**Méthode :** Tout grain  
**Fermentation :** Mixte  
**Volume :** 22.0 L  
**Efficacité d'empâtage :** 72%  
**Efficacité de la brasserie :** 69.5%

**Ratio IBU/DI :** 0.29  
**Coût total :** -

Brassée le 30/09/2023 pour le concours brasseurs amateurs du CRAB (Collectif Rennais des Amateur.rice.s de Bières) dans le style Fruit Beer (29A)  
4em place au concours dans ce style.

Résultats du brassin :

DI : 1.047  
DF : 997  
Resucrage : 6g/L  
ABV : 6.6% alc./vol.

## 🌾 Céréales et sucres

QUANTITÉ	NOM	MALTERIE	FORME	ADDITION	COULEUR	PROPORTIONS	COÛT TOTAL
2.4 kg	Pale Ale (Chnouff)	Simpsons	Grains	Empâtage	3 EBC	40.7 %	-
1.8 kg	Malt Blé Bio (Chnouff)	Chnouff	Grains	Empâtage	2 EBC	30.5 %	-
1.2 kg	Malt Pilsen 2RP (Château)	Malterie du Château®	Grains	Empâtage	1 EBC	20.3 %	-
500 g	CaraPils (Weyermann)	Weyermann	Grains	Empâtage	2 EBC	8.5 %	-

## 🌿 Houblons

QUANTITÉ	NOM	FORME	ALPHA	ADDITION	TEMPS	IBU	COÛT TOTAL
10 g	Citra	Pellets	12.0 %	Ébullition	60 minutes	14.1	-
10 g	Citra	Pellets	12.0 %	Ébullition	5 minutes	2.6	-

## \* Divers

QUANTITÉ	NOM	ADDITION	TEMPS	COÛT TOTAL
5 g	Irish Moss	Ébullition	10 minutes	-
1 kg	Purée Rhubarbe	Secondaire	30 jours	-
1.5 kg	Purée Mirabelles	Secondaire	30 jours	-

## 🍷 Levures

QUANTITÉ	NOM	LABORATOIRE	FORME	COÛT TOTAL
1 paquets	M29 French Saison Ale	Mangrove Jack's	Sèche	-

## 💧 Eau - Profil cible

CA <sup>2+</sup>	MG <sup>2+</sup>	NA <sup>+</sup>	SO <sub>4</sub> <sup>2-</sup>	CL <sup>-</sup>	HCO <sub>3</sub> <sup>-</sup>
70.0	10.0	30.0	60.0	100.0	

### Empâtage

- Concasser les grains
- Palier **Saccharification** à 66°C pendant 40 minutes
- Palier **Dextrine** à 72°C pendant 20 minutes
- Palier **Mash Out** à 76°C pendant 10 minutes
- Filtrer et rincer les drêches avec **10.7 L d'eau** à **75.6°C**

**Ratio eau/grain de départ :** 2.5 L/kg  
**pH cible :** 5.4  
**pH :** \_\_\_\_\_

**Volume d'ébullition :** 26.6 L  
**Temps d'ébullition :** 60 minutes  
**Densité avant ébullition :** 1.050

### Ébullition

- Porter le moût à ébullition
- Ajouter les : **10 g de Citra**
- Minuteur 50 minutes*
- Ajouter les : **5 g de Irish Moss**
- Minuteur 5 minutes*
- Ajouter les : **10 g de Citra**
- Minuteur 5 minutes*
- Faire refroidir le moût

## Fermentation

**Primaire** : 30 jours à environ 24.0°C  
**Secondaire** : 25 jours à environ 20.0°C  
**Tertiaire** : 5 jours à environ 2.0°C  
**Garde en bouteille** : 15 jours à environ 20.0°C  
**Carbonatation** : 2.1 volumes

**Date de début** : \_\_\_\_\_  
**Date de début** : \_\_\_\_\_  
**Date de début** : \_\_\_\_\_  
**Date de début** : \_\_\_\_\_

**Notes** : \_\_\_\_\_  
**Notes** : \_\_\_\_\_  
**Notes** : \_\_\_\_\_  
**Notes** : \_\_\_\_\_

**DI est.** : 1.058  
**DI** : \_\_\_\_\_

**DF est.** : 1.006  
**DF** : \_\_\_\_\_

**Alcool est.** : 6.8 % alc./vol.  
**Alcool** : \_\_\_\_\_ % alc./vol.

**EBC** : 6  
**IBU** : 16